

DINKELVOLLKORN MIX



backaldrin®



DINKELVOLLKORNBROT IN KASTENFORM

BR-1036

Teig

10,000 kg **DinkelvollkornMix** (2217)

7,200 kg Wasser (ca.)

0,150 kg Hefe

17,350 kg Teig

Aufarbeitung

Knetzeit: 8 – 10 Minuten langsam

Kneter: Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: ca. 60 Minuten

Teigeinlage: 1,400 kg (2,5 Liter Form)

Backtemperatur: 240 – 250 °C fallend

Backzeit: ca. 60 Minuten

Herstellung

Zutaten zu weichem Teig kneten. Nach Teigruhe ohne Wirken in Backformen geben und mit Dinkelflocken bestreuen. Bei guter Gare mit Schwaden schieben, nach 2 Minuten Zug öffnen und gut ausbacken.



Mit seinem Aroma und hochwertigen Inhaltsstoffen vereint Dinkelix® Genuss und vollwertige Ernährung. Und das ohne Weizen.

Schon Hildegard von Bingen wusste: Dinkel ist das beste Korn. Und tatsächlich: Seine Inhaltsstoffe machen Dinkel zum idealen Bestandteil einer vollwertigen Ernährung.

Dinkelix® Dinkelvollkornbrot zeichnet sich durch seine besondere Saftigkeit und ausgewogene Nährstoffzusammensetzung aus.

Mit dem milden, nussigen Geschmack und der schönen braunen Farbe ist das Brot ein Genuss für alle Sinne.



Quellstück

1,800 kg **DinkelvollkornMix** (2217)
1,800 kg Wasser
3,600 kg Quellstück (Stehzeit: 60 Minuten)

Teig

3,600 kg Quellstück
5,000 kg Dinkelvollkornmehl
2,100 kg Wasser (ca.)
0,200 kg Hefe
0,150 kg **Dinkel-Backmittel 2%** (2449)
0,125 kg Salz
0,100 kg **Wiener Note** (1192)
0,100 kg Blütenhonig
11,375 kg Teig

Aufarbeitung

Knetzeit: 8 – 10 Minuten langsam
1 – 3 Minuten schnell
Knetter: Spiralknetter
Teigtemperatur: 26 – 27 °C
Teigruhe: ca. 20 Minuten
Teigeinlage: 1,400 kg (Presse 30-teilig)
Backtemperatur: 240 – 250 °C
Backzeit: 18 – 19 Minuten

Herstellung

Zutaten zu mittelfestem Teig kneten.
Pressen abwiegen, formen und kurz angaren lassen.
Geschliffene Teigstücke länglich formen, mit Schluss in **Streusamen** (1303) tauchen und auf Gärgutträger setzen. Bei 3/4 Gare (mit Schluss nach oben) mit Schwaden kräftig backen.



DINKELVOLLKORNKIPF

WG-397 AT



Quellstück

1,800 kg **DinkelvollkornMix** (2217)
1,800 kg Wasser (30 – 35 °C)
3,600 kg Quellstück (Stehzeit: 60 Minuten)

Teig

3,600 kg Quellstück
5,000 kg Dinkelvollkornmehl
2,300 kg Wasser (ca.)
0,200 kg Hefe
0,150 kg **Dinkel-Backmittel 2%** (2449)
0,125 kg Salz
0,100 kg **Wiener Note** (1192)
0,100 kg Blütenhonig
11,575 kg Teig

Aufarbeitung

Knetzeit: 8 – 10 Minuten langsam
1 – 3 Minuten schnell
Knetter: Spiralknetter
Teigtemperatur: 26 – 27 °C
Teigruhe: ca. 20 Minuten
Teigeinlage: 2,400 kg (Presse 30-teilig)
Backtemperatur: 240 – 250 °C
Backzeit: 18 – 19 Minuten

Herstellung

Zutaten zu mittelfestem Teig kneten. Nach Teigruhe Pressen abwägen und kurz angaren lassen. Rundgewirkte Teigstücke mit Wickelmaschine zu einem Kipf formen, befeuchten, mit Schluss in Dinkelflocken tauchen und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare mit Schwaden backen.

DINKELRIEGEL MIT JOGHURT

WG-3013

Teig

5,000 kg Dinkelmehl
5,000 kg **DinkelvollkornMix** (2217)
4,100 kg Wasser
1,000 kg Joghurt
0,400 kg Hefe
0,100 kg Salz
0,200 kg **Dinkel-Backmittel 2%** (2449)
15,800 kg Teig

Aufarbeitung:

Knetzeit: 3 – 5 Minuten langsam
3 – 5 Minuten schnell
Knetter: Spiralknetter
Teigtemperatur: 26 – 28 °C
Teigruhe: 5 – 10 Minuten
Teigeinlage: 0,070 – 0,080 kg
Backtemperatur: 250 °C
Backzeit: 16 – 18 Minuten

Herstellung

Zutaten zu mittelfestem Teig kneten.
Nach Teigruhe Teig 1 cm stark ausrollen und in 12 x 5 cm breite Streifen einteilen.
Mit **Sonnenblumenkernen** (1664) und **Sesam** (1656) bestreuen, auf Backbleche setzen und auf Gare stellen. Bei guter Gare mit Schwaden kräftig backen.





DINKELVOLLKORNBROT PASTEURISIERT

BR-1037

Teig

10,000 kg **DinkelvollkornMix** (2217)

8,000 kg Wasser (ca.)

0,150 kg Hefe*

18,150 kg Teig

*Ab einer Menge von 25 kg Mix (1 Sack) Hefe auf 1,2 % reduzieren.

Aufarbeitung

Knetzeit: 8 – 10 Minuten langsam

Knetter: Spiralknetter

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: ca. 60 Minuten

Teigeinlage: 1,650 kg (2,2 Liter Form)

Gärzeit: 15 – 20 Minuten (Form randvoll)

Backtemperatur: 240 – 250 °C
fallend auf 180 °C

Backzeit: 40 – 45 Minuten

Kerntemperatur: 95 °C

Herstellung

Zutaten zu sehr weichem Teig kneten. Nach Teigruhe in Brotform einfüllen und mit Dinkelflocken bestreuen. Nach einer Gärzeit von 15 – 20 Minuten mit Schwaden schieben. Schwaden nach 1 – 2 Minuten abziehen lassen und bei fallender Temperatur backen. Für eine lange Frischhaltung ist die genaue Einhaltung der Backzeit und der Kerntemperatur entscheidend! Ausgekühltes Brot schneiden und in Spezialverpackungen pasteurisieren.

Zum Herstellungsvideo:



DINKELVOLLKORNBROT "PASTEURISIEREN" IN DER BACKSTUBE



Zum Verlängern der Haltbarkeit ohne Einsatz von Konservierungsmitteln empfiehlt sich folgender Prozess:

- ⚡ Backen Sie Dinkelix®-Dinkelvollkornbrot, wie im Rezept angegeben, 40 – 45 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 95 °C.
- ⚡ Lassen Sie Dinkelix®-Dinkelvollkornbrot abkühlen.
- ⚡ Schneiden Sie Dinkelix®-Dinkelvollkornbrot und verpacken es in die entsprechenden Spezialbeutel.
- ⚡ Verschließen Sie die Spezialbeutel mit herkömmlichen Drahtclips oder hitzebeständigem Klebeband.
- ⚡ Packungen „locker“ auf Backbleche legen – 15 Stück (zu je 0,500 kg) oder 30 Stück (zu je 0,250 kg) pro Blech (58 x 78 cm).
- ⚡ „Pasteurisieren“ Sie im Backofen (Etagen- oder Stikkenofen). Die Backtemperatur soll auf 110 bis 115 °C vorbereitet sein und darf keinesfalls über 120 °C steigen.
- ⚡ Pasteurisierzeit: 80 – 90 Minuten für 0,250 kg Verpackung; 110 – 120 Minuten für 0,500 kg Verpackung.
- ⚡ Erforderliche Kerntemperatur: 80 – 85 °C. Diese Temperatur ist nötig, um die lange Haltbarkeit zu gewährleisten.
- ⚡ Langsam abkühlen lassen! Zu rasches Abkühlen verursacht starke Kondenswasserbildung innerhalb der Packung.

Wichtig

Temperatur und Pasteurisierzeit genau einhalten!

Bei zu niedriger Temperatur oder zu kurzer Pasteurisierzeit

erzielen Sie nicht die gewünschte Abtötung der Keime und damit auch nicht die erwünschte Haltbarkeit.

Bei zu hoher Temperatur dehnen sich die Beutel stark aus, und bieten nach dem Abkühlen ein unschönes Bild (Beutel zu groß und unförmig).



DINKELVOLLKORN MIX

Produktinformation

Artikel Nummer: 2217

Verpackung: 25 kg Papiersack

Produktvorteile:

- Viele abwechslungsreiche Rezeptvarianten möglich
- Aus 100 % Dinkel – ohne Weizenmehl!
- Ohne Zusatzstoffe (E - Nummern) – Clean Label
- Einfache und sichere Handhabung (durch 100 % Mix)
- Gute Teigeigenschaften
- Dinkel zeichnet sich durch seine besondere Saftigkeit, und den typisch milden, fein nussigen Geschmack aus.

Information zu den Backwaren hinsichtlich der Lebensmittelinformationsverordnung (EU-VO 1169/2011) erhalten Sie auf Anfrage aktuell von Ihrem backaldrin Fachberater oder per E-Mail an info@backaldrin.com.

backaldrin®